ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№02 (76) январь 2007

журнал для тех, кто любит готовить

Рецепты от
Gallina Blanca

















www.gastromag.ru

■ тосты с цветной капустой ■ салат с хурмой ■ рассольник с фасолью и беконом ■ индейка с фруктами ■ говядина по-шотландски ■ морской окунь с брандадой и луковым соусом ■ оладьи с кукурузой ■ куриный бульон со сладким перцем и рожками ■ вермишелевый суп с ветчиной и шампиньонами ■ спагетти с куриным мясом ■ картофельно-луковая запеканка ■ пирог с кислой капустой ■ творожное печенье ■ ананасовый пирог ■ ягодный пудинг ■ кофе с какао ■ кофе с яйцом

ISSN 1728-6948

Ручная Работа





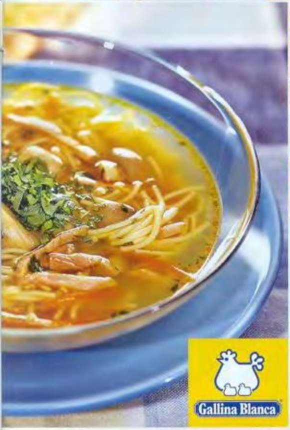
выходит 2 раза в месяц



Журнал для тех, кто ценит индивидуальность во всем. Интересные идеи и способы их воплощения. В каждом номере – мастер-классы с пошаговой фотосъемкой и подробными рекомендациями в разделах «Дом», «Гардероб», «Дети». Коллекция техник и приемов, консультации дизайнеров и декораторов, цветовые сезонные тенденции – все это «Ручная работа». Наглядно, просто, увлекательно, а главное – оригинально.









Дорогие друзья!

Надеемся, что вы прекрасно встретили Новый год и отлично провели рождественские каникулы. Пора приниматься за работу. А как известно, интенсивный труд требует усиленного питания, особенно зимой.
В наших журналах вы найдете немало рецептов, которые помогут вам сохранить и силы, и фигуру.
Желаем успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами Gallina Blanca

содержание



тосты с цветной капустой



ЧТО НУЖНО:

- **1** небольшой кочан цветной капусты (около 500 г)
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** пшеничной муки
- **400 мл** молока
- **200 г** твердого сыра
- **1** яичный желток
- • щепотка тертого мускатного ореха
- **4** ломтика черного хлеба
- • соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 402 ккал
белки – 21,0 г, жиры – 23,2 г, углеводы – 27,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту тщательно вымыть, разобрать на соцветия. Вскипятить чуть подсоленную воду, положить капусту. Варить 10 мин., затем отбросить на дуршлаг и дать обсохнуть.

2 В сотейнике разогреть сливочное масло, добавить муку и готовить, постоянно размешивая, 1 мин. Снять с огня.
Продолжая мешать, постепенно, небольшими порциями, влить молоко. Вернуть сотейник на огонь и готовить, помешивая, пока соус не загустеет, около 5 мин.

3 Сыр натереть, добавить в соус. Приправить соус мускатным орехом, солью и перцем, перемешать.

4 Добавить в соус цветную капусту, еще раз перемешать и сразу же снять с огня. Вбить желток, перемешать.

5 Ломтики черного хлеба обжарить на сковороде в небольшом количестве сливочного масла, по 30 сек. с каждой стороны.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом. Выложить на каждый кусочек хлеба капусту в соусе. Поместить в духовку и запечь до золотистого цвета, 5 мин.

салат с хурмой



Время приготовления: 7 мин.
Порций: 4
1 порция: 96,1 ккал
белки – 0,6 г, жиры – 4,3 г, углеводы – 13,7 г



ЧТО НУЖНО:

- **2** хурмы
- **1** луковица
- **1** яблоко (лучше антоновка)
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** лимонного сока
- **0,5 ч. л.** сахара

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Хурму вымыть, разрезать пополам. Нарезать тонкими дольками, удаляя косточки. Яблоко очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть нарезать тонкими дольками. Лук очистить и нарезать кольцами.

2 Смешать в миске оливковое масло, лимонный сок и сахар. Взбить венчиком.

Выложить в салатницу хурму, яблоко и лук. Полить заправкой, перемешать.


1


2

INVERTER
ИНВЕРТОРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Steam PLUS
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Продукты, с легким паром!





Обычная микроволновая печь часто пересушивает блюдо. Попробуйте новую инверторную паровую печь Panasonic. Благодаря совместному действию пара и микроволн продукты меньше увариваются и сохраняют объем. Блюдо больше не нужно прикрывать крышкой или пленкой.

В инверторной паровой печи Panasonic нет поворотного стола, а значит, Вы получаете дополнительную полезную площадь. Новое пространство позволит приготовить еще больше вкусных блюд.

Дверца инверторной паровой печи Panasonic удобно открывается «на себя», так что Вы можете поставить на нее блюдо. И не забудьте про удобную систему самоочистки! Инверторная паровая печь Panasonic изменит Ваше представление о приготовлении блюд.

Узнайте, как приготовить вкусные и полезные блюда с техникой Panasonic на **http://cooking.panasonic.ru**

Реклама

www.panasonic.ru
Информационный центр Panasonic:
для Москвы (495) 725-05-65, для регионов РФ 8-800-200-21-00*
*звонок бесплатный

Panasonic
ideas for life



рассольник с фасолью и беконом

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6
1 порция: 234,5 ккал
белки – 6,5 г, жиры – 14,7 г, углеводы – 19,0 г



ЧТО НУЖНО:

- **300 г** красной фасоли
- **100 г** бекона
- **2** соленых огурца
- **1** морковка
- **2** луковицы
- **2** картофелины
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **1** пучок кинзы
- **1** лавровый лист
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль залить холодной водой, оставить на ночь. На следующий день воду слить, фасоль промыть. Выложить в кастрюлю, влить 2 л воды, 1 ст. л. растительного масла и варить 1 ч.

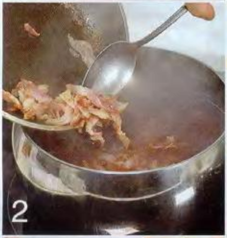
2 Бекон нарезать соломкой, обжарить на сухой сковороде до образования румяной корочки, затем добавить к фасоли. Положить также лавровый лист, приправить солью и перцем по вкусу, готовить 5 мин., затем лавровый лист вынуть.

3 Картофель очистить, нарезать соломкой. Так же нарезать соленые огурцы. Добавить картофель и огурцы в суп, готовить 10 мин.

4 Морковь очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, тонко нарезать полукольцами. На сковороде разогреть оставшееся растительное масло, обжарить в нем лук и морковь, 5 мин. Добавить томатную пасту, перемешать. Готовить заправку еще 3 мин.

5 Готовую заправку добавить в рассольник. Варить 5 мин.

6 Кинзу вымыть, обсушить, мелко нарезать. Рассольник снять с огня, добавить кинзу. Перемешать, дать настояться под крышкой 10 мин.











СПОНСОР РЕЦЕПТА



На фото: сервиз ФЛОРА от Zepter

индейка с фруктами

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6
1 порция: 1057,6 ккал
белки – 44,1 г, жиры – 71,9 г, углеводы – 58,5 г

ЧТО НУЖНО:

- **1,2 кг** филе индейки
- **400 г** кураги
- **2** яблока
- **250 г** майонеза
- **1 ч. л.** молотой паприки
- **500 г** консервированных абрикосов
- соль по вкусу



КСТАТИ

Гриллер КВАДРО от Zepter более вместительный, чем обычная круглая сковорода. Его термоаккумулирующее дно позволяет готовить продукты без дополнительных жиров, что снижает калорийность пищи, а также сохраняет натуральный вкус продукта.







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе индейки вымыть, обсушить салфетками. Нарезать кусочками длиной примерно 5 см.

2 Курагу вымыть, выложить в миску, залить горячей водой и дать настояться 10 мин., затем нарезать тонкими кусочками. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками.

3 **Гриллер КВАДРО** от **Zepter** поставить на огонь, накрыть крышкой. Разогревать, пока стрелка термоконтроллера, расположенного на крышке, не дойдет до середины желтого сектора. Снять крышку, выложить в гриллер куски индейки и плотно прижать вилкой ко дну, чтобы мясо дало сок. Готовить 3 мин., перевернуть.

*** Термоаккумулирующее дно гриллера позволяет готовить блюда без использования масла или других жиров. При этом мясо не пережаривается, имеет сочный и аппетитный вид.**

4 Положить на прожаренную сторону индейки сначала курагу, затем яблоки. Полить майонезом, присыпать паприкой. Посолить по вкусу.

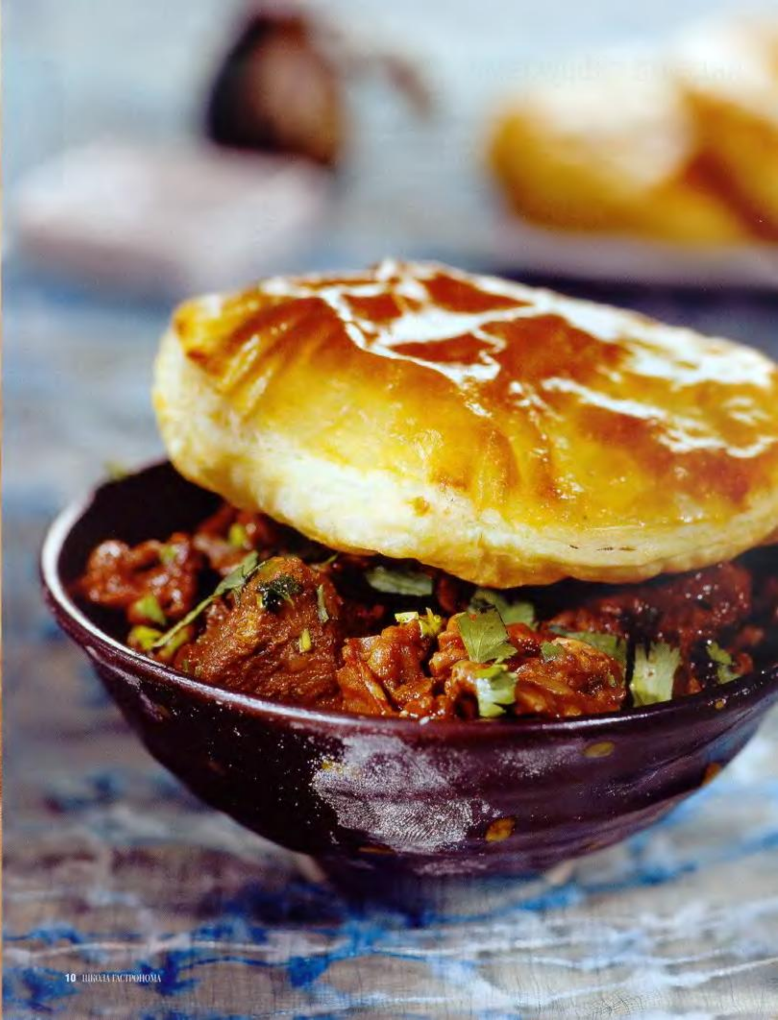
5 Закрыть гриллер крышкой и готовить 10 мин. на среднем режиме нагрева так, чтобы стрелка термоконтроллера все время находилась на середине зеленого сектора.

6 Консервированные абрикосы вынуть из сиропа и нарезать тонкими дольками. **Украсить ими готовое блюдо.**









говядина по-шотландски

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг говядины
2 зубчика чеснока
1 лавровый лист
800 мл темного пива
80 г сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
100 г копченого бекона
3 луковицы
2 ст. л. муки
400 г очищенных грецких орехов
1 пучок петрушки
• соль, перец по вкусу

Для крышечек из теста:

400 г готового слоеного теста
1 яйцо

Время приготовления: 2 часа 50 мин.
Порций: 6
1 порция: 1265,4 ккал
белки – 64,0 г, жиры – 96,2 г, углеводы – 35,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говядину вымыть, нарезать довольно большими кусками. Чеснок очистить, измельчить. В миску сложить мясо, чеснок и лавровый лист. Залить пивом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.

2 На следующий день маринад слить (и сохранить). Мясо обсушить салфетками. Разогреть в большой кастрюле половину сливочного и растительного масла. Обжаривать мясо небольшими порциями до образования коричневой корочки. Шумовкой переложить его в миску.

3 Лук очистить и нарезать небольшими кубиками. Так же нарезать бекон. В той же кастрюле разогреть оставшееся сливочное и растительное масло, обжарить лук и бекон, 10 мин. Добавить муку, перемешать. Влить маринад.

4 Вернуть в кастрюлю мясо, довести до кипения.

5 Разогреть духовку до 150 °С. Мясо посыпать грецкими орехами, поставить в духовку и тушить 2 ч.

6 **Сделать крышечки из теста.** Разогреть духовку до 200 °С. На присыпанной мукой поверхности тонко раскатать слоеное тесто. Вырезать 6 кружков такого же диаметра, как посуда, в которой будет подаваться мясо. Выложить на противень, смазать яйцом и выпекать 5–7 мин. Дать остыть.

Перед подачей разложить мясо в глубокие тарелки или пиалы, посыпать петрушкой и накрыть крышками из теста.

КСТАТИ

Это блюдо лучше всего приготовить заранее, через 1–2 дня оно настоится и станет еще ароматнее. Перед подачей на стол его нужно лишь разогреть. Крышечки из теста также можно приготовить за несколько дней, они прекрасно сохранятся в плотно закрывающейся коробке или банке.

















морской окунь с брандадой и луковым соусом

M≈

ЧТО НУЖНО:

1,2 кг филе морского окуня
0,5 ч. л. порошка карри
1 ст. л. оливкового масла
600 г картофеля
1 луковица
4 зубчика чеснока
1 л молока
1 лавровый лист
2 веточки петрушки
1 веточка тимьяна
100 мл сливок жирностью 10%
300 мл оливкового масла

Для соуса:

4 луковицы
30 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6
1 порция: 967,2 ккал
белки – 44,4 г, жиры – 74,2 г, углеводы – 30,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 170 °C. Картофель вымыть, обсушить, выложить на противень и запекать 25 мин.

2 Лук и чеснок очистить, измельчить. Зелень вымыть и обсушить. Вскипятить молоко с луком, чесноком, лавровым листом и зеленью. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 10 мин.

3 Филе морского окуня вымыть, промокнуть салфетками, разрезать на 6 кусков. Вернуть молоко на слабый огонь, положить в него 2 куска рыбы. Варить 15 мин. Вынуть рыбу и разобрать на маленькие кусочки.

4 Картофель очистить, положить в кастрюлю и размять в пюре со сливками и маслом. Добавить кусочки сваренной в молоке рыбы, посолить, поперчить. Перемешать. Накрыть крышкой, завернуть в одеяло и оставить в теплом месте.

5 **Приготовить соус.** Лук очистить и нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде сливочное и растительное масло, выложить лук и готовить на небольшом огне 10 мин., периодически помешивая.

6 Разогреть духовку до 180 °C. Оставшиеся куски рыбы разрезать пополам, натереть солью, перцем и порошком карри. В сковороде разогреть оливковое масло. Обжарить рыбу, по 1 мин. с каждой стороны. Переставить в духовку и довести до готовности в течение 7 мин. **Разложить по тарелкам пюре и рыбу. Полить луковым соусом.**

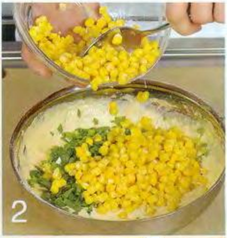
КСТАТИ

Брандада – блюдо прованской кухни. Так называют пюре из рыбы, лука, чеснока и картофеля. Обычно брандаду готовят из трески, но подойдет и другая рыба, в которой мало костей, или рыбное филе.

оладьи с кукурузой

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 448,3 ккал
белки – 12,9 г, жиры – 21,0 г, углеводы – 51,9 г









ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан пшеничной муки
- **2** яйца
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **0,3** стакана молока
- **400 г** консервированной кукурузы
- **1** пучок зеленого лука
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку всыпать в большую миску, добавить соль и перец по вкусу. Влить молоко, добавить растопленное масло и яйца. Вымесить тесто до однородности.

2 Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Кукурузу откинуть на дуршлаг. Добавить лук и кукурузу в тесто, как следует перемешать.

3 В сковороде разогреть растительное масло. Выкладывать тесто столовой ложкой, небольшими порциями. Обжаривать каждую оладью по 1,5 мин. с каждой стороны.

куриный бульон со сладким перцем и рожками







ЧТО НУЖНО:

- **1** **двухслойный кубик «бульон+приправа» Gallina Blanca**
- **150 г** **рожков Gallina Blanca**
- **1** морковка
- **1** луковица
- **2** сладких перца разных цветов
- **1 ч. л.** растительного масла

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 2
1 порция: 337,1 ккал
белки – 10,6 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 66,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь и лук очистить, нарезать соломкой. Перцы вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть нарезать соломкой. Обжарить лук и морковь в разогретом растительном масле, 3 мин. Добавить перцы и готовить еще 2 мин.

2 Вскипятить 500 мл воды, положить двухслойный кубик «бульон+приправа», перемешать.

3 Добавить в кастрюлю овощи, всыпать рожки. Варить до готовности рожков.

Gallina Blanca

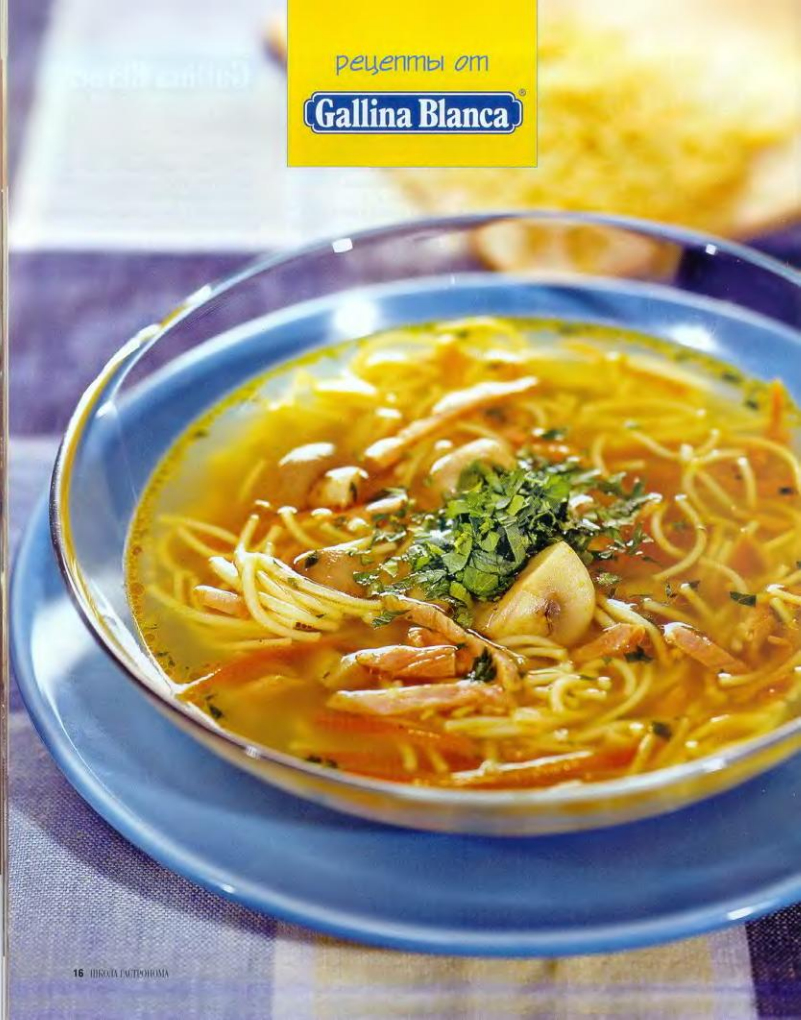
Инновация!

Компания Gallina Blanca рада познакомить Вас с инновационным продуктом: двухслойным кубиком «Бульон+приправа», который совмещает в себе лучшие качества двух продуктов: насыщенного куриного бульона и оптимально сбалансированной приправы из 12 овощей и трав. Новый кубик идеально подходит для приготовления супа.

Добавьте новый кубик в Ваш суп за несколько минут до приготовления и Вы увидите, как в одно мгновение суп приобретет красивый золотистый оттенок, станет более насыщенным и благодаря специально подобранной приправе наполнится ароматом овощей и трав. Двухслойный кубик «Бульон+приправа» – идеально подходит для Вашего супа!





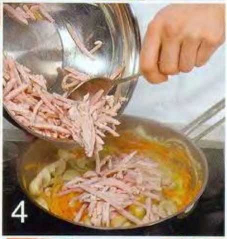

рецепты от
Gallina Blanca

вермишелевый суп с ветчиной и шампиньонами













ЧТО НУЖНО:

- **400 г** нежирной ветчины
- **400 г** шампиньонов
- **1** луковица
- **1** морковка
- **2 ст. л.** растительного масла
- **2 двухслойных кубика «бульон+приправа» Gallina Blanca**
- **150 г вермишели Gallina Blanca**
- **1** пучок петрушки

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 532 ккал
белки – 32,2 г, жиры – 30,9 г, углеводы – 31,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шампиньоны вымыть, разрезать каждый гриб на 4 части. Положить в кастрюлю, влить 1 л воды. Поставить на огонь и довести до кипения.

2 Лук и морковь очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой. Такой же соломкой нарезать ветчину. Зелень вымыть, обсушить и измельчить.

3 Шампиньоны откинуть на дуршлаг. Отвар слить в чистую кастрюлю.

4 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить в нем лук и морковь, 4 мин. Добавить шампиньоны и ветчину, готовить 5 мин.

5 Грибной отвар довести до кипения. Развести в нем двухслойные кубики «бульон+приправа».

6 Добавить овощи с грибами и ветчиной, всыпать вермишель. Варить до готовности вермишели.

КСТАТИ

Вермишель Gallina Blanca идеальна для приготовления легких супов на основе куриного или овощного бульона. Ее производят из лучших твердых сортов пшеницы, поэтому она быстро варится и при этом сохраняет форму.



Gallina Blanca

Каждому блюду – свои макароны Gallina Blanca!

У каждого блюда из макарон – свой, особенный, вкус, свой способ приготовления, и для каждого необходим «свой», особый, тип макарон. Форма, размер, фактура, сорт пшеницы – все имеет значение! Объединив весь свой опыт и знание кулинарных традиций, Gallina Blanca – Ваш верный помощник в кулинарии – разработала для Вас новую линейку макарон! В ней Вы легко найдете разновидность, идеально подходящую для приготовления любого Вашего блюда, будь то СУП, ВТОРОЕ или ГАРНИР.



Спагетти Gallina Blanca изготавливаются из отборных сортов твердой пшеницы, благодаря чему имеют красивый натуральный оттенок. Они не развариваются и не теряют плотность. В этом и заключен секрет их превосходного вкуса.

спагетти с куриным мясом

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 2
1 порция: 710 ккал
белки – 50,7 г, жиры – 13,8 г, углеводы – 194,6 г

ЧТО НУЖНО:

- **1 упаковка спагетти Gallina Blanca**
- **1 двухслойный кубик «бульон+приправа» Gallina Blanca**
- **2** куриные грудки
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** муки
- **150 мл** молока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить 500 мл воды, добавить двухслойный кубик «бульон+приправа», перемешать. Положить в бульон куриные грудки, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить 15 мин. Грудки вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками.

2 В этом же бульоне отварить спагетти до готовности. Отбросить на дуршлаг, затем вернуть в кастрюлю.

3 В сотейнике растопить сливочное масло, добавить муку и готовить, размешивая, пока смесь не станет однородной, 2 мин. Постепенно, продолжая размешивать, вливать теплое молоко. Довести до кипения. Посолить, поперчить. Уменьшить огонь и проварить соус еще 3–4 мин. В кастрюлю со спагетти добавить грудки, влить соус, перемешать и прогреть.











картофельно-луковая запеканка M≈

ЧТО НУЖНО:

- **150 мл** сливок жирностью 33%
- **150 мл** молока
- **1** зубчик чеснока
- **1** лавровый лист
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **800 г** картофеля
- **2** луковицы
- **175 г** сырокопченой ветчины
- **100 г** сыра чеддер
- соль и черный перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 548,8 ккал
белки – 22,1 г, жиры – 33,8 г, углеводы – 39,0 г


1


2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и лук очистить, нарезать тонкими кружками. Чеснок очистить, измельчить. Ветчину нарезать тонкими полосками. Разогреть духовку до 180 °С. Подходящую по размеру форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить слоями картофель, лук и ветчину.

2 В сотейник влить сливки и молоко, добавить чеснок и лавровый лист, дать закипеть. Затем влить молочную смесь в форму для запекания.

3 Лавровый лист положить в центр формы. Слегка посолить, поперчить. Присыпать тертым сыром. Накрыть форму листом фольги и запекать 30 мин. Снять фольгу и готовить еще 30 мин.


3




1


2


3



пирог с кислой капустой



ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- **200 г** пшеничной муки
- **1** яйцо
- **15 г** сливочного масла
- **5 г** сухих дрожжей
- **125 мл** воды
- **1 ч. л.** сахара
- щепотка соли

Для начинки:
- **500 г** квашеной капусты
- **1 кг** свежей капусты
- **2** луковицы
- **2** сваренных вкрутую яйца
- **2 ст. л.** пшеничной муки
- растительное масло для обжаривания
- **1** яйцо для смазывания

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 12
1 порция: 167,9 ккал
белки – 6,0 г, жиры – 6,8 г, углеводы – 20,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Свежую капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжку, нашинковать. Присыпать небольшим количеством соли, оставить на 15 мин., пока не выделится сок, и с силой отжать. Лук очистить и нарезать полукольцами. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук, 3 мин. Добавить капусту и готовить 4 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Квашеную капусту отжать, нарезать, обжарить на другой сковороде в небольшом количестве растительного масла, 3 мин. Яйца мелко нарезать. Смешать оба вида капусты. Добавить яйца и муку, перемешать.

3 **Приготовить тесто.** Муку просеять в миску, сформировать горкой, добавить соль, сахар, яйцо и сливочное масло, нарезанное кусочками. В центр горки положить дрожжи, влить воду. Замесить тесто. Переложить его на стол; месить 1–2 мин., затем собрать в шар и вновь месить 1–2 мин. Повторить эту операцию не менее 5 раз, пока тесто не перестанет прилипать к неприсыпанной мукой рабочей поверхности.

4 Завернуть тесто в пищевую пленку. Оставить в тепле на 15 мин., после чего на присыпанном мукой столе размять руками и разделить на 2 равные части. Каждую часть раскатать в тонкий прямоугольный пласт.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать маслом. Уложить на него пласт теста, выложить начинку. Накрыть вторым пластом и защипать края.

6 Сделать в верхнем пласте несколько отверстий. Смазать пирог слегка взбитым яйцом. Поставить в духовку. Выпекать 40 мин.









творожное печенье

М≈

ЧТО НУЖНО:

- **150 г** пшеничной муки
- **150 г** жидкого меда
- **150 г** творога
- **150 г** сахарной пудры
- **100 г** сливочного масла
- **0,5** лимона
- **2** яичных желтка
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1 ч. л.** молотой корицы
- **2–3 ст. л.** сахара
- сахарная пудра

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 12
1 порция: 139,2 ккал
белки – 2,3 г, жиры – 5,1 г, углеводы – 21,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло положить в сотейник, добавить мед. Поставить сотейник на водяную баню и готовить, помешивая, пока масло не растопится и не перемешается с медом в однородную массу. Снять с огня, дать немного остыть.

2 Творог протереть через сито.

3 Добавить творог в сотейник с маслом и медом.

4 С лимона снять теркой цедру. Переложить творожную смесь в миску, добавить желтки, лимонную цедру, корицу и разрыхлитель. Как следует вымесить.

5 Муку просеять на разделочную доску. Выложить в муку творожную массу и замесить тесто. Вымешивать до однородности.

6 Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Вырезать из него печенье разной формы (кружки, квадраты, ромбы). Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом. Уложить на него печенье, присыпать сахаром, поставить в духовку и выпекать 15 мин.

Перед подачей присыпать печенье сахарной пудрой.


1


2


3


4


5


6



ананасовый пирог

ЧТО НУЖНО:

300 г сливочного масла
550 г сахара
6 кружков ананаса
6 засахаренных вишен
4 яйца
300 г пшеничной муки
6 ст. л. молока

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 12
1 порция: 492,2 ккал
белки – 4,8 г, жиры – 22,9 г, углеводы – 66,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Из 250 г сахара и 200 мл воды сварить сахарный сироп. Вылить его в прямоугольную форму для выпечки и кисточкой распределить по дну и бортикам. Поставить в духовку на 2 мин. Духовку не выключать.

2 Поместить в форму кружки ананаса. В центр каждого положить по 1 вишне. Можно использовать вишни из компота.

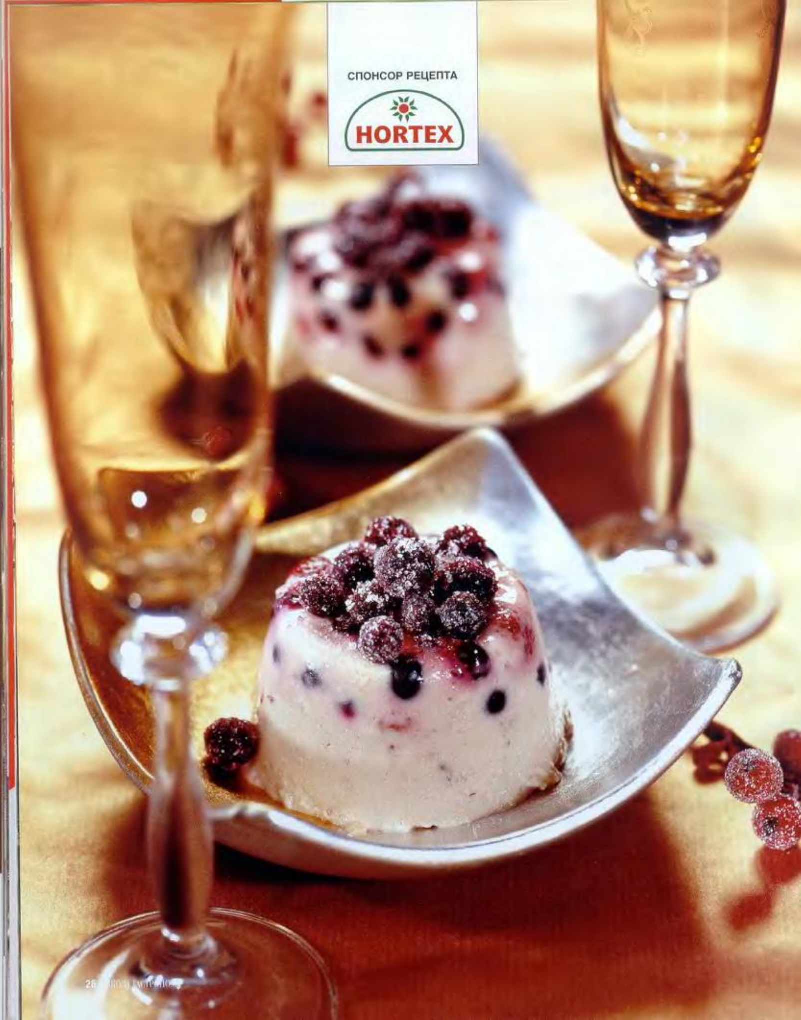
3 Сливочное масло растереть с оставшимся сахаром. Вбить в смесь яйца. Перемешать.

4 Постоянно перемешивая, всыпать тонкой струйкой муку. Влить молоко и тщательно перемешать.

5 Вылить тесто в форму с ананасами. Поставить в духовку и выпекать 40 мин. Дать остыть в течение 30 мин.

6 Перевернуть форму на сервировочное блюдо и вынуть пирог.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
HORTEX

ЯГОДНЫЙ ПУДИНГ

ЧТО НУЖНО:

400 мл сливок жирностью 33%
1,5 стакана молока
1 палочка корицы
2 яйца
3 желтка
1 стакан сахара
1 пакетик ванильного сахара
100 мл темного рома
100 г замороженного «Компотного ассорти с клубникой» HORTEX Ortika
100 г замороженной «Клубники» HORTEX Ortika

Время приготовления: 2 часа + 6 часов
Порций: 6
1 порция: 442,8 ккал
белки – 6,7 г, жиры – 28,1 г, углеводы – 40,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейнике смешать молоко и 0,5 стакана сливок. Поставить на огонь, положить палочку корицы и довести до кипения. Снять с огня, накрыть и дать настояться, 15 мин. Затем процедить.

2 Яйца, желтки, 0,5 стакана сахара и ванильный сахар взбить добела. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой смесь молока и сливок. Поставить крем на маленький огонь и, не прекращая взбивать, довести до кипения. Снять крем с огня, накрыть и дать остыть.

3 В большой миске взбить оставшиеся сливки, добавить остывший крем. Поставить в холодильник на 1 ч. Затем снова раз взбить и вернуть в холодильник еще на полчаса.

4 Ягоды разморозить, обсушить. Оставшийся сахар высыпать в сотейник, влить темный ром. Поставить на средний огонь и нагревать до полного растворения сахара. Добавить ягоды, увеличить огонь и быстро довести до кипения. Сразу же снять с огня и дать остыть.

5 Крем вынуть из холодильника и еще раз взбить. Добавить ягоды в роме, перемешать.

6 Разложить десерт по порционным формочкам. Поставить в холодильник на 6 ч. Перед подачей на стол опустить формочки на 1 мин. в горячую воду и затем перевернуть на сервировочные тарелки.

КСТАТИ

Замороженные фрукты и ягоды сохраняют вкус, цвет и аромат свежих, а также около 80% витаминов. К тому же при таком способе хранения не применяются искусственные добавки и консерванты.















кофе с какао

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 128,0 ккал
белки – 5,6 г, жиры – 4,9 г, углеводы – 15,5 г









ЧТО НУЖНО:

- **4 ч. л.** молотого кофе
- **4 ч. л.** сахара
- **200 мл** воды
- **4 ч. л.** какао-порошка
- **200 мл** молока
- **4 ст. л.** сливок жирностью 10%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить молоко, добавить какао и 2 ч. л. сахара. Тщательно перемешать и снять с огня.

2 В турку положить мелко помолотый кофе и оставшийся сахар, влить воду. Довести до кипения, снять с огня. Дать пене осесть. Аккуратно влить кофе в какао.

3 Разлить напиток по чашкам. Добавить в каждую по 1 ст. л. сливок.

кофе с яйцом



ЧТО НУЖНО:

4 желтка
8 ст. л. сливок жирностью 10%
4 ч. л. сахара
8 ч. л. кофе мелкого помола

Время приготовления: 7 мин.
Порций: 4
1 порция: 147,3 ккал
белки – 6,2 г, жиры – 8,7 г, углеводы – 11,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Всыпать кофе в сотейник, влить 4 стакана холодной воды и довести до кипения. Снять с огня и дать осесть пене.

2 Сливки взбить с желтками и сахаром. Продолжая взбивать, влить горячий кофе.

Разлить по чашкам.


1


2





ГДЕ КУПИТЬ

• **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com

Все лучшее из журналов «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов» – только на GASTROMAG.ru !



– тысячи иллюстрированных рецептов и пошаговых мастер-классов
– множество статей о еде и кулинарии
– подписка и архивные номера журналов

на GASTROMAG.ru вы можете:
– завести свою «книгу рецептов»
– публиковать собственные рецепты и оценивать чужие
– общаться на кулинарном форуме «Гастронома»
– задавать вопросы «Гастроному»
– принимать участие в конкурсах и выигрывать отличные призы

специальный новогодний раздел: праздничные меню, вкусные подарки, идеи новогодней сервировки и многое-многое другое...



GASTROMAG.ru – каждый день что-то новое!

по вопросам рекламы на сайте обращайтесь: (495) 725-1070, mail@gastromag.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№02 (76), январь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Наврузов, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Отдел рекламы: Марина Мамина, Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048

Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 221 400 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «Школа гастронома» обязательна.

© ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь», дизайн, фото, текст, 2007 г.